



## Tsjechië

### **Zázvorový koňský guláš**

*Paardengoulash met gember*

800 gr. paardenvlees  
100 gr. gerookt spek  
2 grote uien  
4 tenen knoflook  
1 stuk verse gember (of een afgestreken el. gemberpoeder)  
1 tl. gemalen karwij  
1 el. zoet paprikapoeder  
½ tl. scherp paprikapoeder  
2 el. bloem  
1 el. reuzel (of olie)  
zout

Snipper de uien en snij het gerookte spek in blokjes. Doe ze samen met een lepel reuzel (of olie) in een pan en bak het op een laag vuurtje tot de uien glazig worden.

Ondertussen snij je het paardenvlees in blokjes, hak je de tenen knoflook fijn en schil je het stukje gember en rasp of snij je het klein. Vul je waterkoker en zet hem aan.

Als de uien beginnen te kleuren strooi je er 1 tl. gemalen karwij over, de gehakte knoflook en de geraspte gember. Zet het vuur nu hoog en doe er het paardenvlees bij. Bak het al omscheppend bruin. Haal de pan van het vuur, strooi er de twee soorten paprikapoeder over, schep het allemaal eens goed om en overgiet het met zoveel heet water tot alles onder staat. Breng het opnieuw aan de kook, zet het vuur dan laag en laat de goulash heel kalmpjes pruttelen tot het vlees zacht is.

Doe de twee lepels bloem in een kom, schep er wat van het stoofvocht bij en meng het goed. Giet het mengsel in de pan met goulash, roer het eens flink om en laat het nog een paar minuutjes zachtjes koken.

Dien je paardengoulash met gember op met knedlíky. Brood, rijst of gekookte aardappelen smaken er ook prima bij.